CE107F
CE107FT
CE107FTP

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung. Registri il suo prodotto all'indirizzo

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

SAMSUNG

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 1 2011-08-04 8:12:40

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con il forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Istruzioni per l'uso
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Consigli per la cottura

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Istruzioni di sicurezza importanti.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.
Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

AVVERTENZA — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

ATTENZIONE — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o mortali**.

- Avvertenza; pericolo di incendio
- Avvertenza; elettricità
- NON tentare di.
- NON toccare.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.
- Importante
- Avvertenza; superficie calda
- Avvertenza; materiale esplosivo
- NON disassemblare.
- Seguire le istruzioni fornite.
- Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Nota

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 2 2011-08-04 8:12:41

(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Per gli apparecchi di Classe B, si tratta di apparecchi idonei all'uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza.

AVVERTENZA				
Eventuali modifiche o riparazioni a questo forno a microonde devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
Non riscaldare liquidi o altri cibi chiusi in contenitori a chiusura ermetica.	✓	✓	✓	✓
Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia, laddove possa verificarsi una perdita di gas o su un piano non livellato.	✓	✓	✓	✓
La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diuenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.	✓	✓		
Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.	✓	✓	✓	✓

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 3 2011-08-04 8:12:44

	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.	✓	✓	✓	✓
	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
	L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso. (Solo modello da tavolo)	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini di età inferiore agli 8 anni inclusi) che abbiano ridotte capacitùà fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolti da bambini senza la supervisione di un adulto.	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.	✓	✓	✓	✓
	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.	✓		✓	✓
	AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di procedere con la sostituzione della lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.	✓	✓	✓	
	AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.	✓		✓	✓
	AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Per evitare scottature, tenere i bambini lontano dall'apparecchio.	✓		✓	
	Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.	✓		✓	✓
	AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;			✓	
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.		✓	✓	✓
	Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario attivarlo per 10 minuti con un contenitore d'acqua al suo interno.	✓	✓	✓	✓
	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile. Se l'apparecchio genera rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Durante la modalità pulizia, le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; tenere i bambini lontano dall'apparecchio (solo modello con funzione di pulizia)		✓	✓	
	Prima di attivare la modalità pulizia, rimuovere eventuali fuoriuscite di alimenti, mentre durante la pulizia è possibile lasciare all'interno del forno gli utensili e i recipienti specificati nel manuale d'uso. (Solo modello con funzione pulizia)	✓	✓	✓	✓

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 4 2011-08-04 8:12:46

	Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cavo conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi. (Solo modello da incasso.)	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENZIONE				
	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
	In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;	✓		✓	
	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;	✓		✓	✓
	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;	✓	✓		✓
	Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
	Non toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.			✓	
	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
	Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe provocare la rottura del vetro.	✓			✓
	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale (vedere Installazione del forno a microonde)	✓		✓	
	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 5 2011-08-04 8:12:47

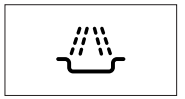
INDICE

Uso del manuale di istruzioni 2
Informazioni di sicurezza 2
Legenda dei simboli e delle icone 2
Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde 2
Istruzioni di sicurezza importanti 3
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 5
Guida di riferimento rapida 6
Impostazione della modalità risparmio energia 7
Pannello di controllo 7
Forno 8
Accessori 8
Installazione del forno a microonde 9
Impostazione dell'orologio 9
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde 10
Funzionamento del forno a microonde 10
Istruzioni in caso di dubbi o problemi 11
Cottura/Riscaldamento 11
Livelli di potenza e modifiche dei tempi 12
Interruzione della cottura 12
Regolazione del tempo di cottura 12
Uso della funzione cottura automatica 13
Uso della funzione riscaldamento automatico 14
Uso della funzione scongelamento 15
Uso della funzione di cottura a vapore (CE107FTP) 16
Impostazioni della cottura a vapore manuale 16
Uso del piatto doratore (CE107FT/CE107FTP) 18
Impostazione del piatto doratore (CE107FT/CE107FTP) 18
Disattivazione dei segnali acustici 19
Blocco di sicurezza del forno a microonde 19
Uso della funzione cottura con sensore 20
Impostazione cottura con sensore 20
Cottura a più fasi 22
Preriscaldamento rapido del forno 23
Cottura per convezione 24
Scelta degli accessori 24
Grigliatura 25
Combinazione microonde e grill 25
Combinazione di microonde e convezione 26
Guida ai materiali per la cottura 27
Guida alla cottura 28
Pulizia del forno a microonde 38
Conservazione e riparazione del forno a microonde 38
Specifiche tecniche 39

GUIDA DI RIFERIMENTO RAPIDA

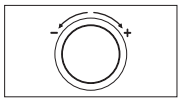
Per cuocere il cibo.

1. Collocare il cibo nel forno.
Premere il tasto **Microonde**.



2. Premere il tasto **Microonde** fino a quando appare il livello di potenza appropriato.

3. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la **manopola.**



4. Premere il tasto **Start/+30s** (⏀).

Risultato: Inizia la cottura del cibo.

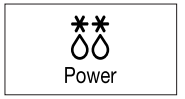
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per aggiungere ulteriori 30 secondi.

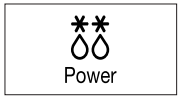
Lasciare il cibo nel forno.
Premere **+30s** una o più volte; a ogni pressione del tasto verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di tempo.

Per scongelare i cibi.

1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Premere il tasto **Scongelamento**.

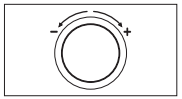


2. Selezionare la categoria di alimento desiderata premendo il tasto **Scongelamento**.



CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 6 2011-08-04 8:12:48

3. Selezionare il peso ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start/+30s** (⏀).

Risultato: Inizia lo scongelamento del cibo.

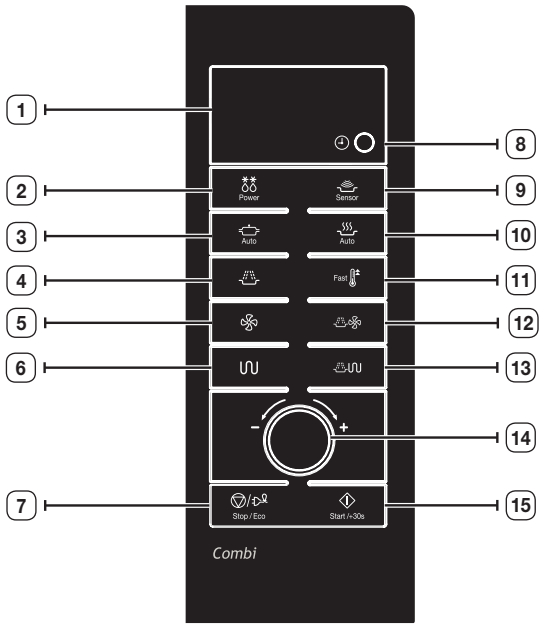
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ RISPARMIO ENERGIA

Il forno dispone della modalità Risparmio energia. Questa funzione consente di ridurre il consumo energetico quando il forno è inattivo.

- Premere il tasto **Stop/Eco** (⏚).
- Per disattivare la modalità Risparmio energia, è sufficiente aprire lo sportello; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è pronto per l'uso.

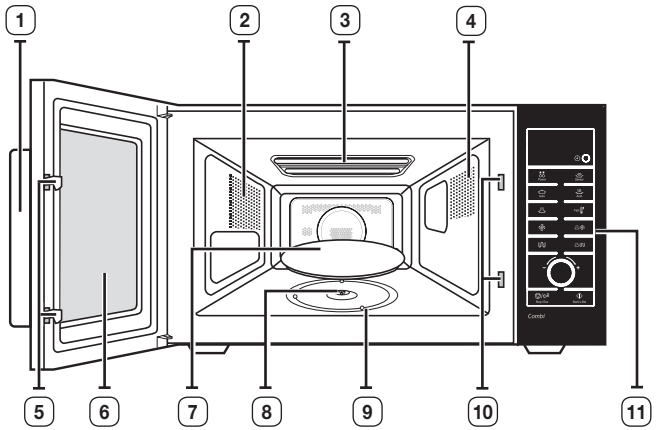
PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY
2. TASTO SCONGELAMENTO
3. TASTO COTTURA AUTOMATICA
4. TASTO MICROONDE
5. TASTO MODALITA' CONVEZIONE
6. TASTO GRILL
7. TASTO STOP/ECO
8. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO
9. TASTO COTTURA CON SENSORE
10. TASTO FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO
11. TASTO PRERISCALDAMENTO RAPIDO
12. TASTO MICROONDE+CONVEZIONE
13. TASTO MICROONDE+GRILL
14. MANOPOLA (PESO/PORTATA/TEMPO)
15. TASTO START/+30s

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 7 2011-08-04 8:12:48

FORNO

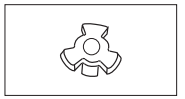


1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. FORI DI VENTILAZIONE
3. ELEMENTO RISCALDANTE
4. FORI DI VENTILAZIONE
5. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
6. SPORTELLO
7. PIASTRA GIREVOLE
8. ACCOPPIATORE
9. ANELLO DELLA PARTE GIREVOLE
10. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
11. PANNELLO DI CONTROLLO

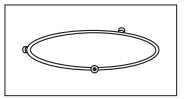
ACCESSORI

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

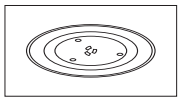
1. **Accoppiatore**, da collocare sull'albero motore alla base del forno.
   Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



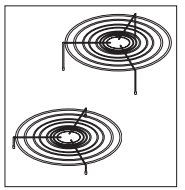
2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.
   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



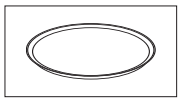
3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



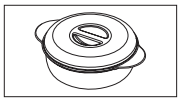
4. **Ripiano superiore, ripiano inferiore**, da collocare sulla piastra girevole.
   Scopo: I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata.**



5. **Piatto doratore**, da collocare sulla piastra girevole. (solo CE107FT/CE107FTP)
   Scopo: Quando si utilizza la cottura a microonde oppure una combinazione di grigliatura, il piatto doratore consente di rosolare la parte inferiore degli alimenti e di mantenere croccante la pasta di torte e pizze.



6. **Recipiente per la cottura a vapore,** (solo CE107FTP)
   Scopo: Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Vapore.

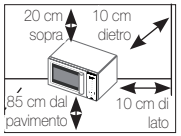


CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 8 2011-08-04 8:12:49

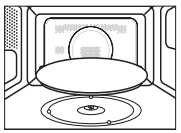
INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
   Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole.
   Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.



3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un insieme speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

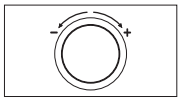
Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre ":0", "88:88" o "12:00".
Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

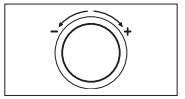
1. **Per visualizzare l'ora...**	**Quindi, premere il tasto ...**
nel formato a 24 ore	Una volta
nel formato a 12 ore	Due volte

2. Per impostare l'ora, ruotare la **manopola**.



3. Premere il tasto .

4. Per impostare i minuti, ruotare la **manopola**.



5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto per avviare l'orologio.

   Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

ITALIANO

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 9 2011-08-04 8:12:50

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, consultare la sezione “Istruzioni in caso di dubbi o problemi” a pagina.

Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all’interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l’acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d’acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

Premere il tasto **Start/+30s** (◊) e impostare un tempo di 4 o 5 minuti premendo il tasto **Start/+30s** (◊) per il numero appropriato di volte.

Risultato: L’acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti. Quindi comincerà a bollire.

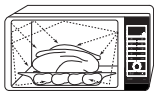
FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L’energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.
E’ possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelare
- Riscaldare
- Cuocere

Principi di cottura

1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all’interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.



2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all’interno degli alimenti.

3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell’alimento

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 10 2011-08-04 8:12:50

ISTRUZIONI IN CASO DI DUBBI O PROBLEMI

La familiarizzazione con una nuova apparecchiatura richiede sempre un po' di tempo. Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro assistenza.

Le circostanze indicate di seguito sono assolutamente normali.

- Formazione di condensa all'interno del forno
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione

Il cibo non si cuoce

- Avete impostato correttamente il timer e avete premuto il tasto **Start/+30s** (◊)?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale.
  - Soluzione: Installare il forno lontano da antenne, radio e televisioni.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display.
  - Soluzione: Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.

Il messaggio "E - 24"

- Il messaggio "E - 24" viene automaticamente attivato prima che il forno a microonde si surriscaldi. Se appare il messaggio "E - 24", premere il tasto "Stop/Annulla" per passare in modalità di inizializzazione.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il locale centro assistenza clienti SAMSUNG.

In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni:

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il proprio rivenditore o il servizio assistenza di SAMSUNG.

COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

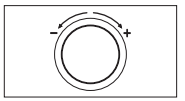
1. Premere il tasto **Microonde**(≋).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: ≋ (modalità microonde)

2. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Microonde** fino a quando appare il valore appropriato. Per informazioni dettagliate, consultare la tabella dei livelli di potenza.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

Risultato: Verrà visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il tasto **Start/+30s** (◊).

Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:

- Verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per conoscere il livello di potenza del forno, premere il tasto **Microonde**. Se si desidera modificare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **Microonde** due o più volte, in modo da selezionare il livello di potenza desiderato.

Avvio rapido:

Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900 W), è sufficiente premere il tasto **Start/+30s** (◊); a ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 11 2011-08-04 8:12:50

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona	**Il tempo di cottura sarà...**
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	**Operazione da eseguire**
Temporaneamente	Aprire lo sportello. **Risultato:** La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **Start/+30s** (◇).
Completamente	Premere il tasto **Stop/Eco** (▽). **Risultato:** La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Stop/Eco** (▽).

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto +30s una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **Start/+30s** (◇) una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- Esempio: per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Start/+30s** (◇) sei volte.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 12 2011-08-04 8:12:51

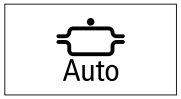
USO DELLA FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA

Le quattro funzioni di Cottura automatica (Auto) consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.

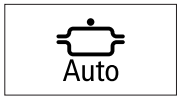
Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

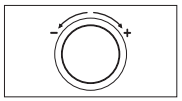
1. Premere il tasto **Cottura automatica** (Auto).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura automatica**(Auto). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start/+30s** (◊).

Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente illustra i vari programmi di cottura automatica, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.
I programmi 1 e 2 funzionano solo con l'energia a microonde.
Il programma 3 si avvale di una combinazione di microonde e griglia.
Il programma 4 si avvale di una combinazione di microonde e convezione.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	Verdure crude	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua per 200-250 g, 45 ml (3 cucchiai) per 300-450 g e 60-75 ml (4-5 cucchiai) per 500-750 g. Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura.
2.	Patate pelate / bollite	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml (3 cucchiai) d'acqua per 300-450 g, 60 ml (4 cucchiai) per 500-750 g.
3.	Pesce arrosto	200-300 g (1 pezzo) 400-500 g (2 pezzi) 600-700 g (3 pezzi)	3 min.	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocarle i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
4.	Roast Beef/ Agnello arrosto	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Spennellare la carne con olio e spezie (solo pepe, il sale dovrà essere aggiunto dopo la cottura). Collocarla sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo, avvolgere la carne in un foglio di alluminio.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 13 2011-08-04 8:12:51

USO DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO

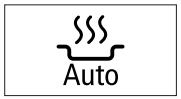
Le quattro funzioni di Riscaldamento automatico ( ) forniscono alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

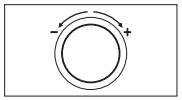
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Riscaldamento automatico** ( ).

2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Riscaldamento automatico** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente illustra i vari programmi Riscaldamento automatico e Cottura indicando quantità, tempo di riposo e consigli vari. I programmi 1 e 2 funzionano solo con l'energia a microonde.
I programmi 3 e 4 si avvalgono di una combinazione di microonde e convezione.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Piatti pronti / confezionati** (congelati)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
2.	**Zuppa / Salsa** (congelata)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Versare in una fondina da zuppa in ceramica o in una scodella e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Quando il forno emette un segnale acustico (il forno è ancora in funzione ma si arresta all'apertura dello sportello), mescolare. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
3.	**Panini surgelati** (da -18 a 20 °C)	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Collocare da 2 a 6 panini surgelati (-18 °C) in cerchio sul ripiano inferiore. Distribuire 8 panini surgelati collocandone 4 sul ripiano inferiore e 4 su quello superiore. Questo programma è adatto per prodotti di panetteria surgelati di piccole dimensioni, come panini, ciabatte e piccole baguette.
4.	**Torta surgelata**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min	Se la torta surgelata è intera, collocarla al centro del piatto; nel caso di fette, disporle in cerchio sul ripiano inferiore. Collocare il ripiano sulla piastra girevole in forno. Grazie alla convezione, il dolce verrà riscaldato fino a diventare croccante. Questo programma è adatto per torte (rotonde) e fette di torta, torte di frutta con granella, torte alla frutta o ai semi di papavero. Non è adatto per torte con farcitura alla crema e ricoperte al cioccolato.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 14 2011-08-04 8:12:52

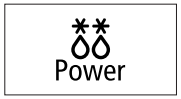
USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO

La funzione Scongelamento (Power) consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

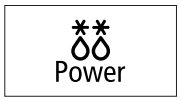
Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

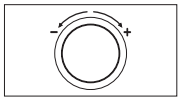
1. Premere il tasto **Scongelamento** (Power).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento** (Power). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la manopola.



4. Premere il tasto **Start/+30s** (◇).

Risultato:

- Il cibo inizia a scongelarsi.
- Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.

5. Premere di nuovo il tasto **Start/+30s** (◇) per terminare lo scongelamento.

Risultato: A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzione Microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Scongelamento" a pagina 33.

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica, disporre pane e dolci su carta da cucina.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	Carne	200-2000 g	20-90 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2.	Pollame	200-2000 g	20-90 min.	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni.
3.	Pesce	200-2000 g	20-80 min.	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
4.	Pane/Dolci	125-1000 g	10-60 min.	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.
5.	Frutta	100-600 g	5-20 min.	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 15 2011-08-04 8:12:52

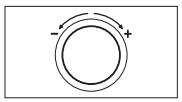
USO DELLA FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE (CE107FTP)

Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Vapore puro. Collocare il recipiente di plastica per la cottura a vapore al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Microonde** ( ).

2. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde** ().

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start/+30s**( ).

Risultato: Inizia la cottura del cibo.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Suggerimenti per la cottura a vapore

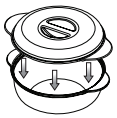
Elementi del recipiente per cottura a vapore

Pirofila

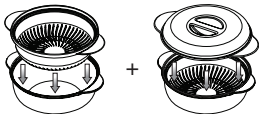
Cestello

Coperchio

Manipolazione del recipiente per cottura a vapore



Pirofila + coperchio



Pirofila + cestello + coperchio

IMPOSTAZIONI DELLA COTTURA A VAPORE MANUALE

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	900 W	5-6	1-2	Lavare e mondare i carciofi. Collocarli nella pirofila. Aggiungere un cucchiaio di succo di limone. Incoperchiare.
Verdure crude	300 g	900 W	4-5	1-2	Pesare le verdure (per es. fiori di broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocare il cestello nella pirofila. Distribuire le verdure nel cestello. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua. Incoperchiare.
Verdure surgelate	300 g	600 W	7-8	2-3	Collocare le verdure surgelate nel cestello all'interno della pirofila. Aggiungere 1 cucchiaio d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 16 2011-08-04 8:12:53

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Filetti di pesce fresco	300 g	1a fase: 900 W 2a fase: 450 W	1-2 5-6	1-2	Lavare e preparare i filetti di pesce, come pollack, scorfano o salmone. Spruzzarli con succo di limone. Collocare il cestello nella pirofila. Disporre i filetti uno accanto all'altro. Aggiungere 100 ml di acqua fredda. Incoperchiare.
Petto di pollo	300 g	1a fase: 900 W 2a fase: 600 W	1-2 7-8	1-2	Sciacquare e preparare i petti di pollo. Incidere 2-3 volte con la punta di un coltello. Collocare il cestello nella pirofila. Disporre i petti di pollo uno accanto all'altro. Aggiungere 100 ml di acqua fredda. Incoperchiare.
Riso	250 g	900 W	15-18	5-10	Versare il riso parboiled nella pirofila. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale.
Patate in camicia	500 g	900 W	7-8	2-3	Pesare e mondare le patate e collocarle nella pirofila. Aggiungere 3 cucchiai d'acqua. Incoperchiare.
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5-6	1-2	Collocare lo stufato nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1-2	2-3	Inumidire la parte superiore di ognuno con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nel cestello. Inserire il cestello nella pirofila. Incoperchiare.
Composta di frutta	250 g	900 W	3-4	2-3	Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarla nella pirofila. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua e 1-2 cucchiai di zucchero. Incoperchiare.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 17 2011-08-04 8:12:53

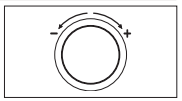
USO DEL PIATTO DORATORE (CE107FT/CE107FTP)

In genere, quando si utilizza la modalità grill o microonde nei forni a griglia/convezione alcuni alimenti, come ad esempio prodotti di pasticceria e pizze, tendono a rimanere umidi sul lato inferiore. L'uso del piatto doratore consente di ottenere una doratura uniforme e croccante.

Il piatto doratore può essere utilizzato anche con pancetta, uova, salsicce, ecc.

Prima di utilizzare il piatto doratore, è necessario preriscaldarlo selezionando la modalità combinata per un tempo da 3 a 5 minuti:

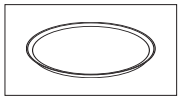
- Combinazione di convezione (220 °C) e microonde. (livello di potenza di 600 W)
- Combinazione grill e microonde. (livello di potenza di 600 W)

1. Preriscaldare il piatto doratore, come spiegato in precedenza.
   - Utilizzare sempre guanti da forno, poiché il piatto diventerà molto caldo.
2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.
3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
   - Non collocare recipienti non resistenti al calore sul piatto doratore (ad esempio scodelle in plastica).
4. Collocare il piatto doratore sulla piastra girevole o sul ripiano inferiore del forno a microonde.
   - Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.
5. Premere il tasto **Microonde+Grill** ().
6. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde+Grill** ().
7. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. 
8. Premere il tasto **Start/+30s** ().

Risultato: Inizia la cottura del cibo.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Pulizia del piatto doratore



Il modo migliore per pulire il piatto doratore è quello di lavarlo con acqua calda e detersivo, e di sciacquarlo con acqua pulita. Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

Poiché il piatto presenta uno strato di Teflon, l'uso inappropriato potrebbe danneggiarlo.

- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto. Rimuovere gli alimenti dal piatto prima di affettarli.
- Girare gli alimenti preferibilmente con una spatola in plastica o in legno.

IMPOSTAZIONE DEL PIATTO DORATORE (CE107FT/CE107FTP)

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole. Preriscaldare il piatto doratore utilizzando la funzione 600W + Grill per 5 min. quindi seguire i tempi e le istruzioni fornite nella tabella.

Alimento	Quantità	Tempo di pre-riscaldamento (min.)	Modalità di cottura	Tempo di cottura (min.)	Consigli
Pancetta	4-6 fette	13-15	450 W + 220 °C	-	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	200 g	3	300 W + Grill	3-4	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto e collocare quest'ultimo sul ripiano superiore.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	Sbattere 3 uova, aggiungere 2 cucchiai di latte, erbe e spezie. Tagliare un pomodoro a cubetti. Preriscaldare il piatto doratore, disporre i cubetti di pomodoro sul piatto, aggiungere le uova sbattute e ricoprire con 50 g di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano superiore.

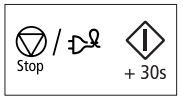
CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 18 2011-08-04 8:12:53

Alimento	Quantità	Tempo di pre-riscaldamento (min.)	Modalità di cottura	Tempo di cottura (min.)	Consigli
Verdure grigliate	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Preriscaldare il piatto doratore e ungerlo con un cucchiaio di olio. Collocare sul piatto le verdure tagliate a fette, ad esempio peperoni, cipolle, zucchine e funghi. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
Mini involtini primavera surgelati	250 g	2-3	1a fase: 300 W + 220 °C 2a fase: Solo grill	1a fase: 6-7 2a fase: 5-6	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire uniformemente gli involtini primavera sul piatto. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
Pizza surgelata	300-400 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
Baguette (surgelate)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre due baguette surgelate, farcite per esempio con verdura, prosciutto e formaggio, e collocare il piatto sul ripiano inferiore.
Bocconcini di pollo (surgelati)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto doratore con un cucchiaio d'olio e disporvi i bocconcini di pollo. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore. Girare dopo 4-5 minuti.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

1. Premere contemporaneamente i tasti ▽ e ◇.

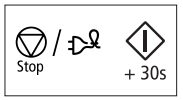


Risultato:

- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno non emette più un segnale acustico ogni volta che si preme un tasto.

2. Per riattivare la segnalazione acustica, premere di nuovo contemporaneamente i tasti ▽ e ◇.



Risultato:

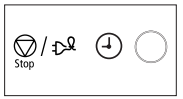
- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.

BLOCCO DI SICUREZZA DEL FORNO A MICROONDE

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza per bambini che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.

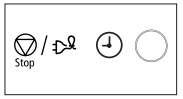
1. Premere contemporaneamente i tasti ▽ e ⏲.



Risultato:

- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione)
- Il display visualizza "L".

2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo contemporaneamente i tasti ▽ e ⏲.



Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

ITALIANO

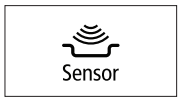
CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 19 2011-08-04 8:12:54

USO DELLA FUNZIONE COTTURA CON SENSORE

Le otto funzioni della modalità Cottura con sensore includono/forniscono tempi di cottura preprogrammati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria di cottura con sensore ruotando la manopola.
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Cottura con sensore** (). (Fare riferimento alla tabella a lato.)



2. Premere il tasto **Start/+30s** ().

Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata:

1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Se la temperatura interna supera i 60 °C, sul display compare la scritta "hot" (caldo) e la ventola si attiva per 3 minuti. Non sarà possibile utilizzare il tasto Cottura con sensore finché la temperatura del forno non si abbasserà a sufficienza per consentire un uso del sensore in sicurezza.

Se durante questa operazione lo sportello viene aperto o viene premuto il tasto Stop/Eco, sul display apparirà il messaggio "E-15". Premendo nuovamente il tasto Stop/Eco, il messaggio "E-15" non sarà più visibile a display.

IMPOSTAZIONE COTTURA CON SENSORE

La seguente tabella presenta 8 programmi di cottura con sensore. La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. All'avio del programma vengono calcolati automaticamente i tempi di cottura e i livelli di potenza. Il processo di cottura viene controllato direttamente dal sensore.
Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150-250 g (1 tazza o 1 scodella)	1-2	Versare il liquido (a temperatura ambiente) nella tazza o nella scodella in ceramica. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro della piastra girevole. Lasciarle riposare nel forno. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
2	Broccoli, fiori	200-500 g	1-2	Sciacquare e mondare la verdura, per esempio broccoli, separandone i fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml (2-3 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, oltre che di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette.
3	Carote a rondelle	200-500 g	1-2	Sciacquare e mondare la verdura, come per esempio carote, tagliandole a rondelle delle stesse dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml (2-3 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di carote, cavolfiori o cavolo rapa a fette.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 20 2011-08-04 8:12:54

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo (min.)	Consigli
4	Patate in camicia	200-800 g	2-3	Lavare e mondare le patate, ognuna del peso di circa 200 g. Spennellarle con olio di oliva forandone la pelle con una forchetta. Collocarle in cerchio sul ripiano inferiore. Collocare la griglia sulla piastra girevole.
5	Pizza surgelata	300-500 g	-	Collocare la pizza surgelata sul ripiano inferiore.
6	Lasagne surgelate	400-800 g	3-4	Collocare le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
7	Pezzi di pollo	200-700 g	2-3	Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli con la pelle rivolta verso il basso sul ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
8	Pollo arrosto	1,0-1,2 kg	4-5	Ungere il pollo congelato con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.

Istruzioni per la cottura con sensore automatico

Il sensore automatico consente di cucinare i cibi automaticamente mediante la rilevazione della quantità di gas generati dal cibo durante la cottura.

- Durante la cottura, i cibi rilasciano gas di varia natura. Il sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza idonei alla cottura dei cibi rilevandone i gas emessi, eliminando quindi la necessità di impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
- Coprendo il recipiente con il coperchio idoneo o un foglio di pellicola durante la cottura con sensore, il sensore automatico rileverà i gas generati dai cibi una volta che il recipiente sarà saturo di vapore.
- Vicino al termine della cottura, il tempo di cottura rimanente verrà visualizzato con un conto alla rovescia sul display. In questo breve lasso di tempo, mescolare o girare gli alimenti se necessario.
- Prima della cottura con sensore, insaporire i cibi con erbe, spezie o salse. Attenzione, aggiungere sale e zucchero al termine della cottura poiché se aggiunti prima potrebbero lasciare punti scuri sui cibi.
- La funzione Più/Meno consente di incrementare o ridurre il tempo di cottura. Utilizzare questa funzione per regolare il grado di cottura a seconda delle proprie preferenze. Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore.
- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 21 2011-08-04 8:12:55

Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore

- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

Importante

- Dopo l'installazione del forno e il collegamento a una presa elettrica, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas necessita di tempo per stabilizzarsi e garantire una cottura ottimale.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore in modo continuativo, per esempio cuocendo una pietanza dopo l'altra senza interruzioni.
- Installare il forno in una posizione ben ventilata che garantisca un'adeguata ventilazione per il raffreddamento dell'unità e per assicurare il buon funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati poco soddisfacenti, non utilizzare il sensore automatico nel caso la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detersivi volatili per la pulizia del forno. I gas emessi da questi detersivi possono interferire con il funzionamento del sensore.
- Non installare il forno nei pressi di apparecchi che emettono gas o umidità elevata, poiché ciò potrebbe influire negativamente sulle prestazioni del sensore automatico.
- Mantenere pulito l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido.
  Questo forno è progettato per uso domestico.

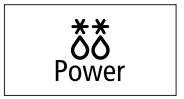
COTTURA A PIÙ FASI

Il forno a microonde può essere programmato per la cottura multifase fino a un massimo di tre fasi (le modalità Convezione, Microonde+Convezione e Preriscaldamento rapido non possono essere utilizzate quando si effettua la cottura multifase). Esempio: si desidera scongelare un alimento e cuocerlo senza dover reimpostare il forno al termine di ciascuna fase. E' possibile ad esempio scongelare e cucinare un pollo da 1,8 kg in tre fasi:

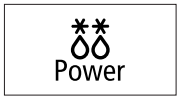
- Scongelamento
- Cottura a microonde per 30 minuti
- Grill per 15 minuti

Per prima cosa è necessario effettuare lo scongelamento del cibo. Le modalità Combinazione e Grill possono essere utilizzate solo una volta durante le due fasi rimanenti. Tuttavia, la cottura a microonde può essere utilizzata due volte, a due diversi livelli di potenza.

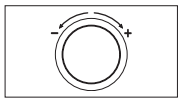
1. Premere il tasto **Scongelamento** (Power).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento** (Power).



3. Impostare il peso ruotando la **manopola** per il numero di volte appropriato. (1800 g nell'esempio)

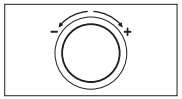


4. Premere il tasto **Microonde** ( ).

5. Premere il tasto **Microonde** ( ) per selezionare il **livello di potenza** adeguato (450 W nell'esempio).

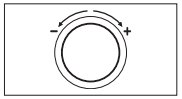
CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 22 2011-08-04 8:12:55

6. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. (30 minuti nell'esempio).



7. Premere il tasto **Grill** (⏦).

8. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. (15 minuti nell'esempio).



9. Premere il tasto **Start/+30s** (◈).

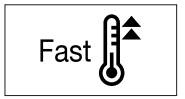
Risultato: Cottura Start/+30s:

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO

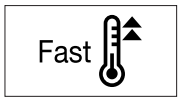
Per la cottura in modalità convezione, si consiglia di portare il forno alla temperatura appropriata prima di iniziare la cottura. Quando il forno raggiunge la temperatura richiesta, la mantiene per circa 10 minuti prima di spegnersi automaticamente. Controllare che l'elemento riscaldante sia nella posizione adatta al tipo di cottura richiesto.

1. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast).

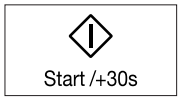


Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
220 °C (temperatura)

2. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast) una o più volte per impostare la temperatura.
(Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Premere il tasto **Start/+30s** (◈).



Risultato: Il forno viene preriscaldato alla temperatura richiesta.

- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza.
Per es.) In modalità preriscaldamento rapido a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, vengono emessi 6 segnali acustici dopodiché la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.
- Dopo 10 minuti, vengono emessi altri 4 segnali quindi il forno si spegne.

Nel caso in cui la temperatura interna abbia già raggiunto la temperatura preimpostata, vengono emessi 6 segnali acustici quando la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast).

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 23 2011-08-04 8:12:56

COTTURA PER CONVEZIONE

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura da 40 °C a 220 °C, in base a otto livelli preimpostati. Il tempo di cottura massimo è 90 minuti.

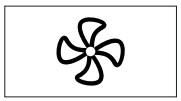
Per informazioni su come preriscaldare con rapidità il forno, consultare pagina 23.

- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

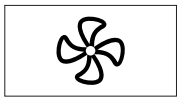
Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale e che la piastra girevole sia in posizione. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano inferiore quindi attivare la piastra girevole.

1. Premere il tasto **Convezione** ( ).

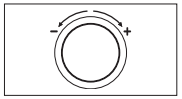
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
( ) (modalità convezione)
220 °C (temperatura)



2. Premere il tasto **Convezione**( ) una o più volte per impostare la temperatura. (Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

Risultato: Inizierà la cottura del cibo:

- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza. Per es.) 30 minuti di cottura a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

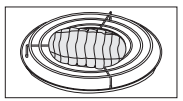
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido.**

SCELTA DEGLI ACCESSORI

La cottura nella tradizionale modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.

I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità Convezione; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.



Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 27.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 24 2011-08-04 8:12:56

GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

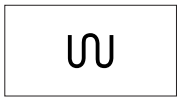
- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.

2. Premere il tasto **Grill** (ᔓ).

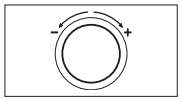
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
ᔓ (modalità grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola**.

- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto **Start/+30s** (◇).

Risultato: Inizia la grigliatura del cibo.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Microonde+Grill** (ᔓ).

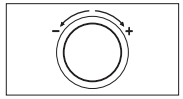
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
ᔓ (modalità combinata microonde e grill)
600 W (potenza generata)

2. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde+Grill** (ᔓ) fino a quando appare la potenza desiderata (300-600W).

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto **Start/+30s** (◇).

Risultato:

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 25 2011-08-04 8:12:57

COMBINAZIONE DI MICROONDE E CONVEZIONE

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

- Arrosti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi

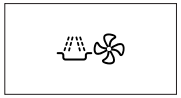
Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole; in alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Microonde+Convezione** ( ).

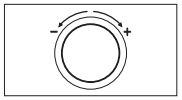
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
( ) (modalità combinata microonde e convezione)
600 W (potenza generata: passa alla seguente modalità di temperatura in 2 secondi)
220 °C (temperatura)

2. Selezionare la temperatura premendo il tasto **Microonde+Convezione** ( ).
(Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



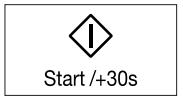
3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Impostare il livello di potenza appropriato premendo il tasto **Microonde+Convezione** ( ) finché verrà visualizzata la corrispondente potenza generata (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).



Risultato:

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato.
- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza.
  Per es.) 30 minuti di cottura a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ).

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 26 2011-08-04 8:12:57

GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato**
✓✗ **: Usare con attenzione**
✗ **: Non sicura**

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 27 2011-08-04 8:12:57

GUIDA ALLA COTTURA

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/granturco)	300 g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 28 2011-08-04 8:12:58

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (Bianco e selvaggio)	250 g	900 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + grani)	250 g	900 W	17-18	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	6-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g	4½-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	4-4½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	4-4½	3	Tagliare i porri a fette sottili.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 29 2011-08-04 8:12:58

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Funghi	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	5-5½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5½-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella.
In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 30 2011-08-04 8:12:58

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

LATTE PER BAMBINI:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 1 min. a 1 min. e 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 31 2011-08-04 8:12:58

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7	1-2	Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 32 2011-08-04 8:12:58

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	250 g	6-7	15-30	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	500 g	10-12		
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	32-34		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400 g	11-13		
Frutta				
Frutti di bosco	300 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/sandwich	250 g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	7-9		

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 33 2011-08-04 8:12:58

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:
Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:
Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.
Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 34 2011-08-04 8:12:58

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	2-3	1-2	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.
Gratin di patate/ verdure (congelato)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	2 mele (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Bistecche (media)	400 g (2 pezzi)	Solo grill	10-14	8-12	Ungere le bistecche con un po' d'olio. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 35 2011-08-04 8:12:58

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda.
L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Ogni stoviglia da forno tradizionale, come recipienti e carta da forno. E' possibile scegliere ogni materiale idoneo per l'uso con un forno tradizionale.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
Tutti i biscotti, i pasticcini, le paste e i dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

MICROONDE + CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con microonde + convezione:
Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità microonde + grill.

Alimenti idonei per la cottura Microonde+Convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità convezione

Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità convezione fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
PIZZA					
Pizza surgelata (già pronta)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
PASTA					
Lasagne surgelate	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Deporre gli alimenti su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciarli nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
CARNE					
Roast Beef/ Arrosto di agnello (media cottura)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 36 2011-08-04 8:12:58

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Pollo arrosto	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuti.
PANE					
Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 220 °C	8-10	-	Disporre la baguette congelata su carta da forno e collocarla sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
TORTA					
Torta di mele (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.
Mini muffin (impasto fresco)	12 x 30 g (350-400 g)	Solo 220 °C	17-23	-	Riempire gli stampi con la pasta dei muffin. Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti
Biscotti (impasto fresco)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-	Disporre i croissant congelati su carta da forno sul ripiano inferiore.
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 37 2011-08-04 8:12:58

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole

Assicurarsi SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

NON versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione mediamente detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

Le istruzioni per le cucine economiche, i fornelli e i forni sottolineano che i pulitori a vapore non devono essere utilizzati.

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere svolte solo da personale qualificato.

Non rimuovere MAI il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.

- **Motivo:** La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 38 2011-08-04 8:12:58

SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico	
Potenza massima	2700 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1250 W
Convezione (elemento riscaldante)	Max. 1850 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (Lar. x Pro. x Alt.)	
Esterne	517 x 470 x 310 mm
Cavità del forno	358 x 327 x 231,5 mm
Volume	28 L
Peso	
Netto	18,0 kg circa

NOTA

CE107FTP-S_XET_DE68-03962A_IT.indd 39 2011-08-04 8:12:58

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codice N.: DE68-03962A